BỘ LAO ĐỘNG THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ NGHỆ II
KHOA DL-NH-KS



GIÁO TRÌNH

PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG

NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

(Dùng cho trình độ Cao đẳng)



TP. HCM – THÁNG 03 NĂM 2018

MỤC LỤC

BÀI 1: NHẬN DẠNG DỤNG CỤ, THIẾT BỊ QUẦY BAR

Mục tiêu:

- Kể tên và giải thích công dụng của các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar.

- Nhận dạng được các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar.

- Rèn luyện thái độ tỷ mỉ, làm việc khoa học và có tính hệ thống, linh hoạt, tác phong chuyên nghiệp, lịch sự, mến khách

1. Trang thiết bị

1.1. Hệ thống điều hoà không khí

- Hệ thống điều hoà, quạt, thông gió: Đây là các thiết bị đảm bảo sự thoáng đãng cho khách trong ăn uống. Không nên dùng các loại quạt điện cồng kềnh, giảm tính thẩm mỹ và gây tiếng động trong khi khách ăn uống. Điều hoà cũng phải đảm bảo công suất đủ mát trong phòng và được đặt ở vị trí hợp lý.

- Lò sưởi: Một số quầy bar có sử dụng hệ thống lò sưởi, nhưng trên thực tế ở Việt Nam lò sưởi chỉ mang tính chất trang trí và do thời tiết khí hậu nên các nhà hàng, quán bar ít sử dụng và thường dùng máy sưởi bằng điện. Quầy bar còn dùng máy sấy dụng cụ hai ngăn dùng để sấy ly, cốc phục vụ khách uống.

- Rất nhiều thiết bị dùng để phục vụ quầy bar, chủng loại, chất lượng, mẫu mã và số lượng thiết bị quầy bar phụ thuộc vào mục đích khả năng của cơ sở kinh doanh và biện pháp quản lý. Để hoạt động tốt và thành công, quầy bar cần những thiết bị tối thiểu như hệ thống điều hoà, máy làm lạnh quầy bar...

1.2. Hệ thống âm thanh, ánh sáng

- Trong quầy bar nhất thiết phải đầy đủ các loại âm thanh ánh sáng cần thiết vì quầy bar là nơi để khách thưởng thức các loại đồ uống, nhiều khi vui vẻ hoặc có những buổi ca nhạc trong nhà hàng, khách nhiều khi cần có âm thanh để hát.

- Quầy bar thường dùng loại ánh sáng màu, tạo cảm giác mát mẻ, ấm cúng và gần gũi.

- Chiếu sáng bằng gián tiếp: đó là các bóng đèn được lắp ẩn vào trong các hốc, các rãnh trên trần và tường nhà, ánh sáng được hắt lên. Hiện nay hệ thống này được phổ biến trong các nhà hàng khách sạn.

- Chiếu sáng bằng đèn chùm: Các thiết bị này được làm bằng pha lê và có nhiều kiểu dáng, chủng loại khác nhau tạo ra ánh sáng đều, dịu, lộng lẫy và sang trọng trong quầy bar.

- Chiếu sáng đặc biệt: Tuỳ thuộc vào trang trí nội thất và tuỳ thuộc vào cách thức phục vụ của từng quầy bar mà người ta bố trí, tạo ra nét độc đáo và phong cách riêng của từng quán bar.

- Hệ thống âm thanh tạo ra cho khách những cảm giác thoải mái, thư giãn trong khi thưởng thức đồ uống. Chính vì vậy hệ thống loa đài cần phải có vị trí bố trí cho phù hợp. Thông thường các nhà hàng, quầy bar sẽ bố trí ở vị trí kín hoặc đặt trong phòng điều khiển riêng. Âm thanh trong quầy bar thông thường là

các âm thanh êm dịu, như nhạc thính phòng, nhạc nhẹ, nhạc không lời... và được mở với âm lượng vừa phải, nhẹ nhàng. Bên cạnh đó có một số quán bar có tổ chức biểu diễn các chương trình ca múa nhạc, các ban nhạc phục vụ khách trong khi thưởng thức các loại đồ uống.

1.3. Hệ thống tủ lạnh

- Tủ lạnh, máy làm đá, tủ kính lạnh: Thông thường tủ lạnh trong các quán bar là tủ lạnh loại lớn, dùng để chứa đựng nhiều loại hoa quả, đồ ăn nguội, đồ uống sử dụng thường xuyên như: bơ, phomat, bia, rượu...

- Dùng để làm lạnh đồ uống và các hàng hoá khác.

1.4. Các trang thiết bị lắp đặt

Các loại thiết bị này được lắp đặt tại quầy bar theo mục đích sử dụng và càng hiệu quả càng tốt.

- Máy pha cà phê.

- Ti vi lớn trong quán bar.

- Máy vi tính: thường đặt ở quầy thu ngân, phần lớn phục vụ công việc thanh toán. Một số quán bar sử dụng phần mềm để quản lý, thông qua đó các nhân viên quản lý có thể nắm được tình hình bán hàng và doanh thu hàng ngày của quầy bar.

1.5. Các máy chuyên dụng:

Máy xay, máy vắt cam, máy ép trái cây, máy pha đồ uống tự động v.v…





Hình 1.1: Máy pha cà phê đơn   *Hình 1.2: Máy pha cà phê đôi*





Hình 1.3: Máy xay sinh tố Hình 1.4: Máy pha đồ uống tự động

2. Các loại dụng cụ phục vụ Bar

2.1. Đồ kim loại

Dùng để sản xuất đồ uống pha chế, chuẩn bị nguyên liệu trang trí đồ uống, đồ ăn. Dụng cụ này phải có chất lượng cao, dễ cọ rửa, những dụng cụ sau đây thường được sử dụng cho quầy bar.

1. Ly trộn (Mixing Glass): Bằng thuỷ tinh dày.

2. Thìa trộn (Bar Spoon): Dài khoảng 30cm, thân xoắn, thường có dạng một đầu có dạng thìa, một đầu có dạng nĩa. Dùng khuấy trong ly trộn.

3. Bình lắc có hai loại: Shaker Standard và Shaker Boston. Công dụng dùng để trộn đều các nguyên liệu.

4. Máy xay trái cây (Blender).

5. Lọc đá (Strainer): dùng để giữ đá lại khi rót đồ uống từ ly trộn hoặc bình lắc qua ly thích hợp.

6. Cốc đong chất lỏng (Measuring Cup): Bằng inoc, hai đầu có dung tích khác nhau (có nhiều kích cỡ khác nhau).

7. Thìa đong phụ gia (Measuring Spoons), một bộ có 4 chiếc: thìa canh 15ml, thìa trà 5ml, 1/2 thìa trà và cả thìa cà phê.

8. Dụng cụ vắt cam

9. Kềm vắt cam

10. Dụng cụ khui chai

11. Xô đựng đá bằng inoc

12. Vá xúc đá: Bằng kim loại hoặc bằng nhựa cứng có nhiều lỗ.

13. Dụng cụ đập đá hoặc bào đá.

14. Dao, thớt dùng để cắt trái cây.

15. Bình đựng nước trái cây.





Hình 1.5: Các loại dụng cụ phục vụ quầy bar

2.2. Đồ thuỷ tinh

Ly có nhiều kiểu dáng thích hợp với từng loại đồ uống, sau đây là những loại ly quen thuộc thường dùng trong các bar rượu.

1. Ly CORDIAL còn gọi là liqueur (4cl- 6cl), dùng uống rượu mùi, rượu tạo lớp. (Cocktail tạo lớp).

2. Ly ROCKS còn gọi là ly Whisky (Old Fashioned 23- 25cl) dùng uống rượu mạnh có đá hoặc pha nước có ga (soda, coca...)

3. Ly HIGHBALL (23- 28cl), hình dáng giống ly ROCKS nhưng cao hơn, dùng uống cocktail loại Long Drink (ít cồn nhiều nước trái cây)

4. Ly COLLINS (30-34cl) công dụng như ly high ball nhưng cao hơn.

5. Ly MARTINI còn gọi là ly cocktail (12-14cl).

6. Ly MAGARITA (20-24cl) thích hợp đựng kem, trái cây xắt nhỏ hoặc cocktail mang tên Magarita.

7. Ly FLUTE CHAMPAGNE (14-18cl) dùng uống rượu Champagne hoặc cocktail loại giải khát.

8. Ly BRANDY còn gọi là ly Brandy Ballon (20-30cl) dùng để uống rượu Brandy

9. Ly WINE (15-20cl) dùng uống rượu vang. Ly vang đỏ lớn hơn ly vang trắng.

10. Ly MUG còn gọi là ly cối (30-37cl), dùng uống bia.

11. Ly IRISH COFFEE (20-23cl), dùng đựng đồ uống nóng (Hot Drinks).

Chú ý: Kích cỡ của từng loại ly phụ thuộc vào từng cơ sở kinh doanh.



Hình 1.6: Các loại ly Cordial



Hình 1.7: Ly Rock









Hình 1.9: Ly Champagne



Hình1.10: Ly Irish coffee



Hình1.11: Ly Mug

3.2.3. Đồ sành sứ

Đồ sành sứ cũng chiếm số lượng khá lớn trong quầy bar. Loại dụng cụ

này dễ vỡ vì vậy trong quá trình sử dụng người phục vụ và pha chế phải cẩn thận, tránh để va chạm, sơ ý đổ vỡ. Đồ sành sứ trong quầy bar bao gồm:

- Đĩa kê tách trà, cà phê: thường có đường kính từ 10 đến 14cm.

- Tách trà, cà phê:

- Ấm pha trà, cà phê.

- Các dụng cụ đựng gia vị, bình đường, bình sữa, gạt tàn, lọ hoa...




Hình1.12: Dụng cụ sành sứ

3.2.4. Đồ vải

Đồ vải trong quầy bar cũng chiếm số lượng khá nhiều, vừa để trang trí vừa có tác dụng dùng làm khăn phục vụ. Đồ vải được phân loại như sau :

- Rèm cửa: có tác dụng điều chỉnh ngăn cản ánh sáng, tránh gió và trang trí quầy bar. Tuỳ vào cách thiết kế quầy bar mà rèm cửa có màu sắc và chất liệu thích hợp. Rèm cửa có thể bao gồm 1 hoặc 2 lớp.

- Thảm: Đa phần quầy bar có thảm trải trong phòng, thảm thường được làm bằng chất liệu len, đay có tác dụng giảm tiếng động, giữ cho sàn đỡ bẩn và tạo một không khí ấm áp dễ chịu. Tuỳ vào màu tường và thiết bị đồ gỗ mà có màu thảm cho phù hợp.

- Các loại khăn bàn: có tác dụng trang trí và giữ gìn mặt bàn đảm bảo vệ sinh cần thiết, khăn bàn có các loại như sau:

+ Khăn lót bàn: mục đích để giữ mặt bàn và tránh tiếng va chạm dụng cụ lên mặt bàn và tạo độ êm cho mặt bàn. Chính vì vậy chất liệu khăn lót bàn thường làm bằng vải dạ hoặc vải nỉ và được trải dưới lớp khăn phủ bàn. Do đó kích thước khăn lót bàn thường bằng với kích thước bàn.

+ Khăn phủ bàn (trải bàn): thường bằng chất liệu cotton hoặc kaki có thể màu trắng hoặc tuỳ vào từng quầy bar để có màu sắc khác nhau: kẻ xanh, vàng, đỏ... thường khi trải khăn bàn, độ rủ khăn bàn khoảng 30cm. Nhưng cũng có

những quầy bar bàn không cần phải trải khăn vì mặt bàn được làm bằng chất liệu gỗ tốt, đẹp.

+ Khăn trang trí mặt bàn: thường được trải trên khăn trải bàn hoặc trải so le có tác dụng trang trí và hạn chế vết bẩn trên khăn trải bàn. Do vậy khăn trang trí có màu sắc tương phản với khăn phủ bàn hoặc có thể làm bằng chất liệu ren, có kích cỡ lớn hơn hoặc bằng mặt bàn là 10cm. Một số nhà hàng, quầy bar trang trí loại khăn này theo các ngày trong tuần.

+ Khăn lót dụng cụ: có tác dụng trang trí, chống trơn và tránh vết bẩn từ các dụng cụ uống dây rớt vào khăn trải bàn. Hiện nay hầu như các nhà hàng sử dụng loại khay chống trơn vì vậy khăn lót dụng cụ cũng ít được sử dụng.

+ Khăn lau dụng cụ : sử dụng trong việc vệ sinh lau chùi các trang thiết bị dụng cụ, thường có chất liệu là vải cotton dễ hút ẩm và tránh không dùng các loại vải sợi bông dễ bị dính xơ khi lau chùi.

- Với các dụng cụ làm bằng chất liệu vải cần phải có cách sử dụng một cách hợp lý, tuyệt đối không sử dụng các loại khăn bàn, khăn ăn để lau dụng cụ.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

- Yêu cầu: Sau khi học xong học sinh tự tìm hiểu về khả năng phát triển của nghề phục vụ bar, liệt kê và phân loại được các trang thiết bị dụng cụ phục vụ bar trên thị trường hiện nay(tham khảo trên mạng internet, các nhà hàng khách sạn nơi bạn sinh sống).

- Đánh giá; Bằng bài viết thu hoạch và hình ảnh minh họa về các trang thiết bị của học sinh nộp về cho giáo viên.

Ghi nhớ :

- Nội dung nhiệm vụ của các chức danh;
- Yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ bar.

CÂU HỎI ÔN TẬP

1. Trình bày sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar.
2. Trình bày vị trí, chức năng vai trò và nhiệm vụ của bar.
3. Nêu những yêu cầu cơ bản đối với lao động tại khu vực quầy bar.
4. Để tổ chức thiết kế một quầy bar cần quan tâm đến những vấn đề gì?
5. Tham quan các siêu thị và nhà hàng, liệt kê, nêu tác dụng của các dụng cụ phục vụ trong quầy bar.

BÀI 2: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ, CÀ PHÊ

Mục tiêu:

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ đồ uống không cồn cho khách.

- Trình bày và giải thích được quy trình pha chế và phục vụ khách các loại đồ uống không cồn.

- Pha chế được các loại đồ uống không cồn (trà, cà phê, sinh tố, nước hoa quả, mocktail) đúng tiêu chuẩn đã được hướng dẫn.

- Phục vụ được các loại đồ uống không cồn cho khách, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ khác nhau.

- Giám sát và chỉ ra được các khiếm khuyết trong việc thực hiện các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị pha chế và phục vụ đồ uống cho khách.

- Cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn

Mục tiêu:

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại trà cho khách.

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại cà phê cho khách.

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả cho khách.

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại mocktail cho khách.

- Pha chế và phục vụ được các loại đồ uống không cồn cho khách đúng yêu cầu đạt tiêu chuẩn.

1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê

1.1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà

Trà là thức uống không thể thiếu được đối với người thời xưa và thời nay, là loại thức uống thông thường, song pha chế không dễ được ngon. Có nhiều phong cách thưởng thức trà khác nhau, nhưng có thể hiểu một cách khái quát là có hai hình thức sử dụng trà theo kiểu phương Tây và trà theo kiểu phương Đông.

Theo kiểu phương Tây, các loại trà "công nghiệp" được pha đơn giản, chỉ cho vào cốc rồi rót nước nóng vào là được. (vì loại trà này được sản xuất và đóng thành gói nhỏ).

Theo kiểu phương Đông có Trà Đạo, Trà Kinh, Trà Phong là cách thức uống trà của các nước Nhật, Trung Quốc, Việt Nam. Điều đặc biệt quan tâm là kỹ thuật pha trà xanh và trà khô của Việt Nam.

Dụng cụ pha, uống trà tốt nhất nên dùng đồ sành sứ có tác dụng giữ nóng tốt và như vậy để giữ được hương, không dùng đồ tráng men hoặc đồ thuỷ tinh.

1.1.1.1. Nguyên tắc chung

- Luôn luôn dùng dụng cụ hợp lý và sạch sẽ, cốc, tách không có mùi hôi tanh, mốc.
- Tất cả các loại ấm trà, ly, cốc đều phải tráng nước nóng.
- Tất cả các loại nguyên liệu phải còn hạn sử dụng.

1.1.1.2. Quy trình pha trà

- ***Trình tự thực hiện***:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4: Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha trà theo kiểu phương Đông

Nói đến nghệ thuật uống trà của các nước phương Đông, chúng ta không thể không nói đến nghệ thuật trà đạo, trà kinh hay trà phong của Nhật Bản, Trung Quốc và Việt Nam. Nhưng điều đặc biệt cần quan tâm lại chính là kỹ thuật pha trà xanh và pha trà khô.

- ***Kỹ thuật pha trà xanh:***

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà xanh	Ấm tích, ly cốc, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, giỏ ủ nóng.	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan, trạng thái trong, màu vàng xanh nhạt, thơm mùi lá trà xanh, có vị hơi ngọt và có vị chát của tanin

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà xanh

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Lá trà tươi 100g, đủ nước sôi, chọn lá trà bánh tẻ, nhỏ lá, tươi, dày và xanh.
2	Sơ chế nguyên liệu	Rửa sạch lá trà, vớt ra rổ để cho ráo nước, vò qua cho dập lá trà, sẽ mau ngấm.
3	Pha chế	Cho lá trà vào ấm tích, rót một ít nước sôi vào cho lá trà

		tái đi và chắt bỏ nước ngay. Rót tiếp nước sôi vào đầy ấm, đậy kín nắp cho vào giỏ ủ 15 phút
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Nước trà xanh có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá, uống có đường đều tốt.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Nước trà có vị ngái - Nước trà có màu đỏ	- Do không vò lá trà, và không tráng đổ nước đầu. - Do thời gian ủ lâu	- Phải vò lá trà trước khi ủ, đổ nước tráng trà. - Lưu ý đủ thời gian ủ, cho thêm nước lọc khi ủ trà

** Lưu ý cách pha và phục vụ:*

Trước khi pha, vò qua cho dập lá trà, sẽ mau ngấm (không nên vò dập nát lá trà bởi để lâu sẽ hao tổn vitamin C, các chất khác bị ôxy hóa làm thâm đen lá trà, nước trà sẽ kém xanh). Cho thêm một chén nước lọc hãm cho trà khỏi đỏ.

- Kỹ thuật pha trà khô:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà khô	Ấm pha trà, bộ cốc 6 chiếc, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi.	Trạng thái trong. Có màu vàng xanh. Mùi vị thơm mùi trà búp khô, vị ngọt hậu, hơi chát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà khô

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà ngon 12g, nước sôi
2	Sơ chế nguyên liệu	Chỉ kiểm tra lại chất lượng trà không ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Cho trà vào ấm (đã tráng ấm bằng nước sôi). Rót một ít nước sôi vào trà cho ngấm và nở đều, rót nước tráng trà đổ ra tách để hương thơm đọng lại thành tách, rót đủ lượng nước sôi vào. Rót tiếp khoảng 0,15 lít nước sôi vào, đậy nắp ấm, đem ủ (hoặc không ủ cũng được),

		để 3 – 4 phút cho trà ngấm, ta được nước trà lần đầu. Không nên để trà ngấm quá lâu nước trà sẽ kém xanh, có vị nồng. Tiếp tục cho nước sôi vào trà, để khoảng 3 – 4 phút ta được nước trà lần hai.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Nước trà có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá, uống có đường đều tốt.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước trà có màu đỏ, vị ngái, nồng không được nước, nước nguội	Do nước không đủ sôi, thời gian hãm trà lâu	Dùng nước mềm có độ PH = 5, nước phải sôi.

** Lưu ý cách pha và phục vụ:*

+ Nước pha trà phải sôi thì nước trà mới ngon. Nước không sôi cánh trà sẽ nổi, pha không được nước, uống rất ngái. Nước pha trà phải trong không màu, không mùi, không vị, độ PH = 5.

+ Tránh cho trà vào phích, hoặc ấm để đun sôi, trà mất hương vị uống rất nồng.

b. Kỹ thuật pha trà theo kiểu phương Tây

Các loại trà "công nghiệp" được pha rất đơn giản, chỉ cần cho trà vào cốc rồi đổ nước nóng vào là được.

- Kỹ thuật pha trà Lipton nóng:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà Lipton,	Ly, cốc, thìa, khay đựng, bình đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi.	- Trạng thái: Cốc trà nóng. - Màu sắc : Pha hơi đỏ - Mùi vị : Thơm mùi chanh, vị hơi ngọt.

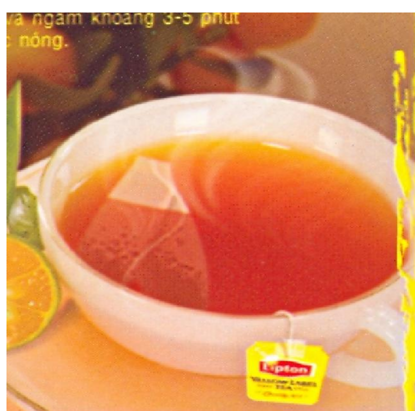
Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà Lipton nóng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn

1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà lipton nhãn vàng 1 túi (1 gói nhỏ), nước sôi, đường 15g, một lát chanh.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chỉ kiểm tra lại chất lượng trà không ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Cho gói trà vào cốc (cốc, tách dùng cho uống trà lipton), đổ nước sôi vào cốc, để 1 phút cho đường vào khuấy tan, chanh cắt lát thả vào.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Nước trà có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá, uống có đường đều tốt.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	**Nguyên nhân**	**Cách phòng ngừa**
Nước trà màu sắc không đẹp, nhạt đường hoặc quá ngọt.	Do nước không đủ sôi, cho ít đường hoặc nhiều đường quá.	Dùng nước đủ nhiệt độ sôi, đong đường đúng định lượng.





Hình3.1a – Hình 3.1b: Sản phẩm trà Lipton nóng

- Kỹ thuật pha trà Dilmah sữa:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	**Thiết bị - dụng cụ**	**Yêu cầu kỹ thuật**
Pha trà Dilmah sữa	Ly sinh tố, thìa, khay đựng, bình	Trạng thái : Cốc có một lớp bọt dầy mịn hấp dẫn, mát lạnh. Có màu trắng

	đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi, máy xay.	ngà. Mùi vị, ngọt ngậy bùi của sữa.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà Dilmah sữa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà Dilmah 1gói nhỏ, nước sôi, đường 30g, sữa tươi 100ml, đá vụn 30g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chỉ kiểm tra lại chất lượng trà không ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho túi trà vào cốc đổ 100ml nước sôi vào cho trà chiết xuất ra hết. Cho nước trà, đường, sữa và đá vụn vào máy xay sinh tố chạy tan đá rót sang ly cao không có chân, cắm ống hút.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp. Trang trí đẹp mắt.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Ly nước không tạo lớp bọt dày mịn đẹp, nhạt đường hoặc quá ngọt.	Do dùng đá to, tốc độ máy xay chậm, cho ít đường hoặc nhiều quá.	Dùng đá bào nhỏ, đong đường sữa đúng định lượng. Chú ý sử dụng tốc độ máy.

- Kỹ thuật pha trà Dilmah cam:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà Dilmah cam	Ly sinh tố, thìa, khay đựng, bình đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi, máy xay.	- Trạng thái : Trên mặt sản phẩm lớp bọt dầy trắng mịn. - Màu sắc : Cốc trà vàng ánh. - Mùi vị : Vị ngọt mát lạnh, thơm hương trà, hương cam.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà Dilmah cam

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà Dilmah 1 gói nhỏ, nước sôi, đường 30g, nước cam vắt 60ml, đá vụn 30g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cam rửa sạch vắt lấy nước cốt để riêng.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp khuấy trộn cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố, chạy tan đá rót sang ly cao cắm ống hút, trên miệng trang trí một lát cam.
4	Trình bày sản phẩm	Rót ra ly cao không chân sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh, trang trí đẹp mắt hấp dẫn bằng 1 lát cam.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Ly nước không tạo lớp bọt dày mịn đẹp, nhạt đường hoặc quá ngọt.	Do dùng đá to, tốc độ máy xay chậm, cho ít đường hoặc nhiều quá.	Dùng đá bào nhỏ, đong đường cam đúng định lượng. Chú ý sử dụng tốc độ máy.

- Kỹ thuật pha trà sâm dứa:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà sâm dứa	Ly poco, thìa, khay đựng, bình đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi, máy xay.	- Trạng thái : Trên mặt sản phẩm lớp bọt dầy trắng mịn. - Màu sắc : Cốc trà 3 màu (xanh, vàng nâu và trắng. - Mùi vị : Vị ngọt mát lạnh, thơm hương trà, hương dứa.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà sâm dứa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà lipton nhãn vàng 1 gói nhỏ, nước sôi, đường 30g, sữa tươi không đường, sâm dứa 15 ml, đá viên 50g.

2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra hạn sử dụng của các nguyên liệu.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp shaker cho sâm dứa, sữa tươi vào bình lắc, lắc đều rót sang ly poco, sau đó rót trà vào cắm ống hút, trên miệng trang trí một lát dứa.
4	Trình bày sản phẩm	Rót ra ly poco chân thấp sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh, trang trí đẹp mắt hấp dẫn bằng 1 lát dứa.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	**Nguyên nhân**	**Cách phòng ngừa**
Ly nước không tạo được 3 lớp.	Do cho tất cả các nguyên liệu vào lắc cùng.	Chú ý khi cho nguyên liệu vào lắc.

** Lưu ý khi phục vụ trà:*

- Một cốc, một đĩa kê và một thìa được đặt trước mặt khách, quai cốc được đặt về phía bên phải của khách và thìa.

- Đặt ấm trà, ấm nước nóng, sữa hay chanh thái lát, đường trắng hoặc đường viên lên một khay đựng và được đặt bên trái của người phục vụ.

- Trà sau đó được rót từ phía bên phải của khách và cách miệng cốc khoảng 1 cm.

- Nếu khách yêu cầu thì sữa cũng được rót bằng cách tương tự.

- Đường được đặt trên bàn để khách dùng.

- Ấm trà đặt trên bàn, về phía bên phải của chủ bữa tiệc.

Những điểm quan trọng liên quan đến pha trà là: Ấm pha phải luôn nóng, nhiệt độ của nước phải sôi, ước lượng đúng trà, đủ thời gian để trà ngấm, thực hiện đúng các thao tác pha trà.

1.1.1.3. Thực hành pha chế các loại trà.

Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại trà cho khách.

<u>Hướng dẫn thực hành:</u>

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại trà...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và
theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Kiểm tra và điều chỉnh theo yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.1.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại cà phê

- Cà phê là thứ đồ uống pha chế từ bột cà phê, thành phần có chất cà phêin, có tính kích thích lớn. Bột cà phê thường được phối trộn 3 giống hạt: Arabica (chất lượng cao, ít cà phê in), Robusta (vị đắng hơn, nhiều cà phê in) và Liberica với tỉ lệ khác nhau, rang vàng thẫm, xoa bơ rồi nghiền thành bột. Bột cà phê bảo quản ở nơi thoáng mát, cách ẩm, cách mùi mạnh.

- Các sản phẩm từ bột cà phê có nhiều loại nhưng đều sử dụng trên nền cà phê đen bằng phương pháp lọc phin sao cho tạo ra sản phẩm cà phê đen có màu nâu đen, đắng dịu, ngậy, thơm hương cà phê.

1.1.2.1. Nguyên tắc chung

- Luôn luôn dùng dụng cụ hợp lý và sạch sẽ, cốc, tách không có mùi hôi tanh, mốc.

- Tất cả các loại phin pha cà phê, ly, cốc đều phải tráng nước nóng.

- Tất cả các loại nguyên liệu phải còn hạn sử dụng.

1.1.2.2. Quy trình pha cà phê

- Thiết bị dụng cụ

+ Phin pha cà phê các loại.

+ Máy pha cà phê chuyên dùng.

+ Khay đựng.

+ Khăn lót, khăn ăn.

+ Cốc/ly, tách cà phê và đĩa kê

+ Thìa uống cà phê.

+ Âu đựng đường và kẹp hay thìa nhỏ tuỳ theo từng loại đường.

+Ấm cà phê.

+ Bình sữa nóng hoặc kem.

+ Giá đựng ấm cà phê và bình đựng sữa.

- Trình tự thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4; Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha cà phê đen nóng

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê đen	Phin cà phê, ly/cốc, thìa, khay đựng khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường	- Trạng thái: khối lỏng đồng nhất, cà phê còn nóng bốc hơi. - Màu sắc: Nước cà phê đen đặc, nước bám trên thành tách màu vàng nâu. - Mùi vị: Mùi thơm hấp dẫn ngọt, ngậy.Vị đắng, hơi chua của cà phê ngon.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê đen

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà phê bột 15g, đường 10g, nước sôi 60ml.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng cà phê không mất mùi ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Cho cà phê bột vào phin, lắc nhẹ cho cà phê dàn đều bằng mặt, đặt vỉ vào xoay nhẹ một vòng (hoặc nén nhẹ, không nén chặt quá). Đặt phin lên cốc to, cho một ít nước sôi vào đều khắp vỉ, cho bột cà phê nở đều. Sau đó rót nước sôi vào giữa vỉ nén tới gần đầy phin, đậy kín.

4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê nguội, loãng.	Do nước kém nhiệt độ, đổ quá nhiều nước	Dùng nước đun sôi, ước lượng nước sôi đúng, đủ lượng.

* Lưu ý cách pha:

Phin và cốc cà phê rửa thật sạch, tráng nước sôi cho nóng, đặt cốc vào bát vào nước sôi 100^{o}C.

Cho đường vào cốc (hoặc để riêng đường, tùy khẩu vị từng người). Trường hợp phục vụ nhiều khách thì cần pha lượng lớn rồi bảo quản. Khi cần phục vụ khách chỉ đem cho nước chiết vào xoong đun đến 80^{o}C (cà phê sủi bọt, chưa sôi). Đổ vào cốc, khuấy tan đường uống nóng.

b. Kỹ thuật pha cà phê đá

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê đá	Phin cà phê, ly, thìa, phới, khay đựng khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	- Trạng thái: Nước cà phê phía dưới, bọt cà phê dày nổi ở trên. - Màu sắc: Nước cà phê nâu, bọt vàng nâu. - Mùi vị: Thơm đặc trưng mùi cà phê, ngọt mát, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê đá

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà phê bột 15g, đường 10g, nước sôi 60ml, đá 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng cà phê không mất mùi ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Nước cốt cà phê cho vào cốc có đường, dùng thìa hoặc phới đánh cho tan đường, khi bọt cà phê dâng lên cho

		đá vào uống lạnh.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Cốc cà phê nổi bọt cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê không nổi bọt, loãng,nhạt đường.	Do đánh phới không mạnh, đều, đổ ít nước cốt cà phê, ít đường.	Đánh phới mạnh, đều tay, đổ đúng lượng cốt cà phê, đong đường đúng định lượng.

c. Kỹ thuật pha cà phê trứng.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê trứng	Phin cà phê, ly, thìa, phới, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	- Trạng thái: Kem trứng thật bông. - Màu sắc: Màu tự nhiên của lòng đỏ trứng và cà phê - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, trứng không tanh, vị ngọt, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê trứng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà phê bột 15g, đường 30g, trứng gà 1 quả, bơ 2g, nước sôi.
2	Sơ chế nguyên liệu	Trứng gà đập ra bát nhỏ, kiểm tra độ tươi mới của trứng, gạn lòng trắng chỉ lấy lòng đỏ.
3	Pha chế	- Cho lòng đỏ trứng gà và đường vào ly đánh bông, trắng như sữa ta được kem trứng, cho bơ vào khuấy đều. - Cà phê pha xong đem hấp cách thủy bằng nồi 2 đáy đến nóng già, đổ vào ly kem trứng, khuấy đều uống nóng. - Kỹ thuật đánh trứng và đường tốt thì khi đổ nước cà phê vào phần kem trứng sẽ dâng lên trên, trông rất

		ngon và hấp dẫn.
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, kem trứng bông hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Ly cà phê nổi bọt cắm thìa phục vụ khách uống nóng.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	**Nguyên nhân**	**Cách phòng ngừa**
Cà phê kem trứng không nổi, hoặc không tạo kem	Do đánh phới không mạnh, đều, hoặc trứng không tươi.	Đánh phới mạnh, đều tay, đổ đúng lượng cốt cà phê, dùng trứng tươi.

d. Kỹ thuật pha cà phê cacao

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	**Thiết bị - dụng cụ**	**Yêu cầu kỹ thuật**
Pha cà phê cacao	Phin cà phê, ly, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	- Trạng thái: Khối lỏng đồng nhất. - Màu sắc: Màu nâu - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, cacao,vị ngọt, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê cacao

TT	**Bước công việc**	**Hướng dẫn**
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cốt cà phê bột 60ml, bột cacao 5g, đường 10g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chuẩn bị đong đo nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức.
3	Pha chế	- Trộn đều bột cacao và đường. - Nước chiết cà phê đun nóng 80^{o}C, rót vào ly caccao trộn đường, vừa rót vừa khuấy cho cacao, đường và cà phê thành một hỗn hợp đồng nhất.
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Cắm thìa mang phục vụ khách uống nóng.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê không đồng nhất, loãng, nhạt hay quá ngọt đường.	Do khuấy nhẹ tay, chất lượng cacao không tốt, ước lượng đường không đúng.	Khuấy đều tay, đong đường đúng tỉ lệ, nước phải đủ sôi.

e. Kỹ thuật pha cà phê sữa

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê sữa	Phin cà phê, ly, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	- Trạng thái: Khối lỏng đồng nhất. - Màu sắc: Màu cà phê sữa. - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, sữa cacao,vị ngọt, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê sữa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cốt cà phê bột 60ml, sữa đặc 25g, đường 10g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chuẩn bị đong đo nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức.
3	Pha chế	Cho sữa đặc, đường vào ly hòa tan với 50ml nước sôi, nước cốt cà phê đun nóng 80^oC, rót vào cốc sữa trộn đường, vừa rót vừa khuấy cho sữa, đường và cà phê thành một hỗn hợp đồng nhất.
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Phục vụ đúng yêu cầu đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê không đồng nhất, loãng, nhạt hay quá ngọt đường.	Do khuấy nhẹ tay, chất, ước lượng đường không đúng.	Khuấy đều tay, đong đường đúng tỉ lệ, nước phải đủ sôi.

- Kiểm tra đánh giá

Cuối buổi học, nhóm học sinh nộp tường trình về quy trình pha chế đồ uống cà phê, giáo viên nhận xét đồ uống do học sinh thực hiện và cho điểm.

*** <u>Cách phục vụ trà và cà phê</u> (5 bước)**

Bước 1: Xác định yêu cầu phục vụ

- Khi khách đến nhà hàng, quầy bar người phục vụ phải giới thiệu danh

mục trà, cà phê cho khách.

- Ghi nhận các yêu cầu của khách và nhắc lại các yêu cầu đó cho khách mục đích để kiểm tra lại độ chính xác các thông tin khách yêu cầu.

- Chuyển các yêu cầu đó về quầy bar.

Bước 2: Chuẩn bị

- Người pha chế phải xác định được công thức pha chế.

- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, phương tiện phục vụ, các phụ gia.

- Ly cốc phải được lau sạch sẽ trước khi đưa ra phục vụ khách.

Bước 3: Pha chế

- Nguyên liệu phải được pha theo công thức đã định sẵn.

- Pha chế đảm bảo đúng kỹ thuật, chất lượng từng loại trà, cà phê

Bước 4: Vận chuyển đến bàn của khách

- Sắp đặt trà, cà phê, đường, sữa lên khay.

- Mang (bê) khay đến bàn khách đúng kỹ thuật.

Bước 5: Phục vụ khách

- Đặt cốc, bình đường, bình sữa lên bàn đúng kỹ thuật (đặt vào trung tâm bàn hoặc vị trí gần nơi khách ngồi).

- Nếu đồ uống phục vụ tại bàn thì người phục vụ đứng về phía tay phải của khách rót đồ uống để phục vụ khách.

- Sau khi đã rót xong phải mời khách để đảm bảo sự lịch sự.

Ví dụ về việc phục vụ trà, cà phê vào buổi sáng cho khách.

+ Một cốc, một đĩa kê và thìa được đặt trước mặt khách, quai cốc được đặt phía tay phải khách và thìa đặt chéo góc.

+ Đặt ấm trà, cà phê, ấm nước nóng, sữa hoặc kem hay chanh thái lát, đường trắng hoặc đường viên lên một khay đựng và đặt vào giữa bàn cho khách.

1.1.2.3. Thực hành pha chế các loại cà phê.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại cà phê...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và
theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ
+ Vệ sinh dụng cụ
+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ
Bước 2: Sơ chế
+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu
+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng
Bước 3 : Pha chế
+ Đúng yêu cầu của khách
+ Đạt tiêu chuẩn
Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm
Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ
Bước 5: Phục vụ khách
+ Đúng yêu cầu của khách
+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.1.3. Luyện pha chế các loại trà, cà phê

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê đen đá cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê đen nóng cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê sữa đá cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê sữa nóng cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê ca cao cho khách.

BÀI 3: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ THỨC UỐNG KHÔNG CỒN

1. Mục tiêu:

- Xác định được các loại thức uống không cồn theo từng nhóm.
- Trình bày được các tác dụng, cách sử dụng, bảo quản nguyên liệu pha chế và thức uống công nhiệp.
- Thực hiện được các thao tác pha chế và phục vụ chính xác, đúng công thức, nguyên liệu pha chế.
- Rèn luyện thái độ tỷ mỉ, làm việc khoa học và có tính hệ thống, linh hoạt.

1.Nguyên tắc chung:

Nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng, hoa quả phải tươi ngon không dập ủng, trước khi pha chế phải rửa sạch, lau khô kể cả tay của người pha chế cũng phải rửa sạch, tránh sử dụng nhiều loại khi không rửa tay.

2. Quy trình pha nước hoa quả

- Thiết bị dụng cụ

+ Máy vắt cam/ dụng cụ vắt cam, chanh.

+ Khay đựng.

+ Khăn lót, khăn ăn.

+ Ly, cốc.

+ Thìa, dao cắt hoa quả

+ Âu đựng đường và kẹp hay thìa nhỏ tuỳ theo từng loại đường.

+ Bình đựng đá.

- Trình tự thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4: Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha các loại nước cam

- Yêu cầu về nguyên liệu phải đảm bảo tươi mới, không dập, hỏng...
- Yêu cầu về dụng cụ phải sạch đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh đó là trước khi pha dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ, lau khô và không sứt mẻ...

Cam và chanh có thể pha chế được rất nhiều loại đồ uống khác nhau, tuy nhiên về phương pháp pha thì cơ bản là giống nhau chỉ khác nhau ở chỗ là tùy

thuộc vào khẩu vị của người uống để cho thêm các nguyên liệu phụ vào.

- Kỹ thuật pha nước cam đá:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước cam đá	Máy vắt cam, dụng cụ vắt cam, ly hi – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đường, đá.	- Màu sắc: Màu vàng rơm. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của cam tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước cam đá

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cam tươi 2 quả, nước đường 15ml, đá viên hoặc đá bào 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng của cam, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Sử dụng máy vắt cam hoặc dụng cụ vắt cam, vắt lấy nước cốt rót vào ly cùng với nước đường và đá khuấy đều .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát cam.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cam bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ cam rớt vào.	Khi pha nước cam bằng dụng cụ vắt cam không nên vắt quá kỹ hoặc do vắt bằng tay. Tránh vắt quá kỹ và không nên vắt bằng tay.

- Kỹ thuật pha nước cam nóng:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật

Pha nước cam nóng	Máy vắt cam, dụng cụ vắt cam, ly high – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường.	- Màu sắc: Màu vàng rơm. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của cam tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước cam nóng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cam tươi 2 quả, nước đường 15ml, nước sôi 60ml
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Sử dụng máy vắt cam hoặc dụng cụ vắt cam, vắt lấy nước cốt rót vào ly, rót nước đường và nước sôi nóng vào khuấy đều .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát cam.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cam bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ cam rớt vào.	Khi pha nước cam bằng dụng cụ vắt cam không nên vắt quá kỹ hoặc do vắt bằng tay. Tránh vắt quá kỹ và không nên vắt bằng tay.

b. Kỹ thuật pha các loại nước chanh

- Kỹ thuật pha nước chanh đá:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước chanh đá	Dụng cụ vắt chanh, ly high – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đường, đá.	- Màu sắc: Màu trắng ngà. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của chanh tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước chanh đá

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Chanh tươi 1 quả, nước đường 30ml, đá viên hoặc đá bào 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng chanh, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Sử dụng dụng cụ vắt chanh, vắt lấy nước cốt rót vào ly cùng với nước đường và đá khuấy đều .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát chanh.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước chanh bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ chanh rớt vào.	Khi pha nước chanh bằng dụng cụ vắt chanh không nên vắt quá kỹ.

- Kỹ thuật pha nước chanh nóng:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước chanh nóng	Dụng cụ vắt chanh, rây lọc hạt chanh ly high – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường.	- Màu sắc: Màu trắng ngà. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của chanh tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước chanh nóng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Chanh tươi 1 quả (45ml nước cốt), nước đường 30ml, nước sôi 60ml.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng chanh, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Vắt lấy nước cốt rót vào ly cùng với nước đường và nước sôi nóng khuấy đều .

4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát chanh hoặc vỏ chanh cài vành ly.
5	Phục vụ khách	Cắm thìa mang phục vụ khách uống nóng.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	**Nguyên nhân**	**Cách phòng ngừa**
Nước chanh bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ chanh rớt vào.	Không nên vắt quá kỹ tinh dầu chanh sẽ theo đó chảy vào ly, cốc.

3. Thực hành pha chế các loại nước hoa quả tươi.

Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại nước hoa quả cho khách.

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại hoa quả theo mùa...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và

theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả ép

2.1. Nguyên tắc chung

Nước quả ép là đồ uống được ép từ quả tươi phục phục vụ khách. Chính vì vậy nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng, hoa quả phải tươi ngon không dập ủng, trước khi pha chế phải rửa sạch, lau khô kể cả tay của người pha chế cũng phải rửa sạch, tránh sử dụng nhiều loại khi không rửa tay.

2.2. Quy trình pha nước hoa quả ép

a. Nước dưa hấu

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước dưa hấu	Máy ép hoa quả, dao, thớt, bình đựng đá, muôi múc đá. Ly hi- ball, thìa, khay, khăn phục vụ…	- Trạng thái: Sản phẩm trong - Màu sắc: Màu đỏ tươi, hấp dẫn. - Mùi vị: Ngọt, thơm mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước dưa hấu ép

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Dưa hấu 1kg, đường 0,1kg, nước lọc đủ pha
2	Sơ chế nguyên liệu	Dưa rửa sạch gọt vỏ, bổ tư, cắt nhỏ, bỏ hạt để vào bát to
3	Pha chế	Dưa hấu bỏ vỏ, bỏ hạt, ép lấy nước. Hòa nước dưa hấu, đường, nước lọc khuấy đều. Rót nước dưa hấu vào 8/10 cốc, uống lạnh .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát dưa hấu cài vành ly.
5	Phục vụ khách	Cắm tống hút phục vụ khách.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước nhạt đường hoặc quá ngọt	Do đong đường không đúng tỉ lệ.	Cho đúng tỉ lệ đường, nước.

b. Nước dâu ép

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước dâu	Máy ép hoa quả, dao, thớt, bình đựng đá, muôi múc đá. Ly hi- ball, thìa, khay, khăn phục vụ…	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất - Màu sắc: Màu tím sẫm. - Mùi vị: Ngọt thanh thoát, uống mát lạnh, dễ chịu.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước dâu ép

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nguyên liệu: 1 ly Quả dâu tây 100g, quả dâu ta 100g, đường 100g, nước lọc đủ pha
2	Sơ chế nguyên liệu	Rửa sạch để khô ráo
3	Pha chế	Dâu rửa sạch, ép lấy nước, đường, nước lọc khuấy đều, uống lạnh .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng quả dâu lên miệng ly.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước nhạt đường hoặc quá ngọt	Do đong đường không đúng tỉ lệ.	Cho đúng tỉ lệ đường, nước.
Nước có vị chua	Dâu không chín kỹ	Chọn dâu chín mọng, ngon, ngọt.

2.3. Thực hành

Thực hành kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước quả ép cho khách.

- Hình thức: Thực hiện cá nhân
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại hoa quả dùng để ép...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và

theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

c. Quy trình phục vụ các loại nước hoa quả

Bước 1: Xác định yêu cầu của khách

- Khi khách đến nhà hàng, quầy bar người phục vụ phải giới thiệu danh mục đồ uống cho khách (thực đơn về các loại nước hoa quả) .

- Ghi nhận các yêu cầu của khách và nhắc lại các yêu cầu đó cho khách mục đích để kiểm tra lại độ chính xác các thông tin khách yêu cầu.

- Chuyển các yêu cầu đó về quầy bar.

Bước 2: Chuẩn bị

- Người pha chế phải xác định được công thức pha chế.

- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, phương tiện phục vụ, các phụ gia.

- Ly phải được lau sạch sẽ trước khi đưa ra phục vụ khách.

Bước 3: Pha chế

- Cân đong nguyên liệu, phụ gia theo công thức.

- Vận hành máy, dụng cụ đúng kỹ thuật, sử dụng dụng cụ pha chế đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn.

- Rót ra ly đúng kỹ thuật, trang trí đẹp, hấp dẫn.

Bước 4: Phục vụ khách

- Vận chuyển (bê) đồ uống đến bàn cho khách.

- Đặt đồ uống pha chế lên bàn đúng kỹ thuật, thuận tiện cho khách.

- Mời khách đảm bảo lịch sự.

2.3. Luyện

- Thực hành pha chế và phục vụ các loại nước quả tươi cho khách.

3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố

Sinh tố là một loại đồ uống ở trạng thái sánh sệt được pha chế từ trái cây cùng với sữa và đá bào.

Các loại sinh tố sử dụng phương pháp xay trộn nguyên liệu bằng bình trộn của máy xay sinh tố. Bất kể một loại trái cây nào cũng có thể làm được sinh tố tương ứng. Sinh tố có đặc điểm là có mùi thơm đặc trưng của từng loại quả, vị hấp dẫn, giá trị dinh dưỡng cao.

Đối với các loại trái cây, rau củ không thể sử dụng máy ép thì máy xay sinh tố là dụng cụ thích hợp nhất. Sinh tố sẽ mất đi các chất dinh dưỡng nếu không được dùng hàng ngày. Vì vậy, nên thưởng thức chúng ngay sau khi pha chế.

Lưu ý: không dùng tay để đưa trái cây vào máy xay vì rất nguy hiểm, pha chế sinh tố chủ yếu dùng phương pháp xay trộn.

3.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố (xoài, dưa hấu)

3.1.1. Nguyên tắc chung

- Sinh tố là loại đồ uống ở trạng thái sánh sệt được pha chế từ trái cây cùng với sữa và đá bào. Đối với các loại trái cây, rau củ không thể sử dụng máy ép thì máy xay sinh tố là dụng cụ thích hợp nhất. Sinh tố sẽ mất đi các dinh dưỡng nếu không được dùng ngay. Vì vậy khi pha chế xong phải phục vụ khách ngay.

- Nguyên liệu khi đưa vào pha chế phải đảm bảo chất lượng tươi mới, không dập ủng, thối, sử dụng phụ gia phải đảm bảo về hạn sử dụng.

- Không dùng tay để đưa trái cây vào máy xay vì rất nguy hiểm, không an toàn trong quá trình pha chế.

3.1.2. Quy trình pha sinh tố

- Thiết bị dụng cụ:

+ Khay đựng.

+ Khăn ăn, khăn phục vụ.

+ Máy xay sinh tố.

+Máy xay đá bào.

+ Ly/cốc, thìa khuấy, lót ly (coaster)

+ Dao, máy vắt hoa quả.

- Trình tự thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4: Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố xoài

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	**Thiết bị - dụng cụ**	**Yêu cầu kỹ thuật**
Pha sinh tố xoài	Máy xay sinh tố, ly hi- ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu vàng nhạt. - Mùi vị: Ngọt ngậy, mát thơm mùi đặc trưng của xoài.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố xoài

TT	**Bước công việc**	**Hướng dẫn**
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Xoài 100g đã sơ chế, đường 25g, cốt chanh 5ml, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Xoài chín rửa sạch, lau khô, dùng dao gọt vỏ, gọt không quá sâu vào thịt xoài, cắt xoài dọc theo hai bên hột để lấy phần thịt, không lấy sát hột và hai bên mép hột để tránh bị sơ.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly hi - ball, rót sản phẩm ra ly cao, trang trí thêm bằng một nhánh bạc hà trên miệng ly.
5	Phục vụ khách	Phục vụ đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	**Nguyên nhân**	**Cách phòng ngừa**

- Sản phẩm không sánh sệt - Nhạt, ngọt - Có vị chua.	- Do máy xay chậm - Cho ít đường - Quả xoài chua hoặc cho nhiều nước cốt chanh.	- Đảm bảo tốc độ xay, đá nhỏ, đủ lượng. - Cho đúng công thức quy định về tỉ lệ đường. - Chọn xoài ngon, chín ngọt, cho cốt chanh đúng tỉ lệ công thức.





Hình 3.3: Sản phẩm sinh tố xoài

b. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố dưa hấu

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố dưa hấu	Máy xay sinh tố, ly hi - ball dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu hồng nhạt. - Mùi vị: Ngọt ngậy, mát thơm

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố dưa hấu

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Dưa hấu 150g đã sơ chế cắt nhỏ, sữa đặc 20g, đường 15g, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Lựa những trái có da trơn, hình tròn đẹp, ruột dưa phải đỏ đều. Sau khi rửa sạch cắt miếng nhỏ bỏ hột.

3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Highball, rót sản phẩm ra ly cao, trang trí thêm bằng một miếng dưa gài trên miệng ly.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem ra phục vụ khách uống liền.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm không sánh sệt - Quá ngọt.	- Do máy xay chậm - Cho nhiều sữa.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Đong đúng công thức.



Hình 3.4: Sản phẩm sinh tố dưa hấu

3.1.3. Thực hành pha sinh tố xoài, dưa hấu

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, nguyên liệu xoài, dưa hấu...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và
theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

3.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố bơ, đu đủ

3.2.1. Nguyên tắc chung (giống mục 1.3.1.1)

3.2.2. Quy trình pha chế

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố bơ

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố bơ	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt. - Màu sắc: Màu xanh nhạt. - Mùi vị: Thơm hương bơ và vị ngọt ngậy mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố bơ

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Bơ đã sơ chế 100g, sữa tươi 50ml, sữa đặc 20g, đá bào 100g
2	Sơ chế nguyên liệu	Bơ rửa sạch bóc vỏ, cắt lát mỏng.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật,

		đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly hi - ball, ly cao thích hợp, rót sản phẩm ra ly, cốc uống đẹp có tính thẩm mỹ đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem ra phục vụ khách.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Có vị chát - Loãng không sánh sệt	- Do bơ chưa chín - Do cho nhiều đá, máy xay chậm.	- Chọn mua bơ chín. - Cho đúng công thức quy định, lưu ý tốc độ máy xay.

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố đu đủ

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố đu đủ	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất, không đặc quá hay loãng quá. - Màu sắc: Màu vàng nhạt. - Mùi vị: Mát thơm mùi đặc trưng của đu đủ, vị ngọt đậm, hơi nổi vị chua của chanh

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố đu đủ

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Đu đủ đã sơ chế 100g, nước cốt chanh 5ml, sữa tươi 50ml, đường 20g, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Đu đủ rửa sạch cắt theo chiều dài, múc hết hạt ra, bóc hết màng, gọt vỏ và cắt miếng nhỏ.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly hi - ball, rót sản phẩm ra ly cao, trang trí thêm bằng một lát chanh gài trên miệng ly.

5	Phục vụ khách	Phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất, đem ra phục vụ khách uống liền.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt - Hơi quá vị chua.	- Do đổ nhiều sữa tươi, máy xay chậm - Cho nhiều nước cốt chanh.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho sữa đủ lượng. - Ước lượng đủ nước cốt chanh.




Hình 3.5: Sản phẩm sinh tố đu đủ

(Những công thức pha chế và phục vụ các loại sinh tố dưới đây dùng làm tài liệu tham khảo thêm)

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố chanh

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố chanh	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt dạng kem, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng. - Mùi vị: Ngọt hơi chua nhẹ, mát thơm

	đá...	hương chanh.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố chanh

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cốt chanh 20ml, sữa đặc 20ml, xiro đường 20ml, đá bào 100g
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch, lấy dao sắc cắt đôi, cắt một lát chanh để trang trí rồi vắt lấy nước cốt, bỏ hạt.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng một lát chanh.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất, đem ra phục vụ khách uống liền.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt - Hơi quá vị chua. - Quá ngọt	- Do ít đá, máy xay chậm - Cho nhiều nước cốt chanh. - Cho nhiều đường và sữa.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Ước lượng đủ nước cốt chanh. - Đong ước lượng đúng tỉ lệ công thức.




Hình 3.6: Sản phẩm sinh tố chanh

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố anh đào

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố anh đào	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu đỏ hồng. - Mùi vị: Ngọt mát thơm mùi anh đào.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố anh đào

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Anh đào 30 quả, dứa cắt nhỏ một chén, 1/2 thìa cà phê muối, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Quả anh đào rửa sạch, để ráo nước, ngắt bỏ cuống.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, có thể cho thêm ít nước xiro rồi để máy chạy với tốc độ chậm trong một phút.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng quả anh đào, sản phẩm vệ sinh hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt	- Do ít đá, máy xay chậm	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng.




Hình 3.7: Sản phẩm sinh tố anh đào

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố dâu tây

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố dâu tây.	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt - Màu sắc: Màu đỏ tươi, hấp dẫn. - Mùi vị: Ngọt mát thơm hương dâu.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố dâu tây

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Dâu tây cắt nhỏ 150g, xiro đường 30ml, nước cốt chanh 10ml, muối 1/2 thìa cà phê, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Quả dâu tây rửa sạch, để ráo nước, ngắt bỏ cuống quả, cắt nhỏ.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu

		và đá bào vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng quả dâu tây, sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt. - Có vị mặn	- Do ít đá, máy xay chậm. - Cho hơi nhiều muối.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Ước lượng đúng tỉ lệ nguyên liệu.



Hình 3.8: Sản phẩm sinh tố dâu tây

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố táo

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố táo.	Máy xay sinh tố, ly hi – ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt - Màu sắc: Trắng ngà. - Mùi vị: Ngọt mát thơm hương táo, hương chuối.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố táo

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Táo 200g đã sơ chế, chuối cắt nhỏ 50g, sữa tươi 30ml, nước cốt chanh 5ml, đá bào 50g
2	Sơ chế nguyên liệu	Rửa sạch táo trong dung dịch rửa rau quả pha loãng. Cắt thành miếng nhỏ, bỏ hột và phần xơ quanh lõi.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu và đá bào vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng lát táo, quả dâu tây sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt. - Có xơ bã	- Do ít đá, máy xay chậm. - Do gọt vỏ không kỹ.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Sơ chế nguyên liệu sạch sẽ, gọt vỏ kỹ.





Hình 3.9: Sản phẩm sinh tố táo

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố cà chua

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật

Pha sinh tố cà chua.	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt - Màu sắc: Màu đỏ hồng. - Mùi vị: Thơm hương cà chua, cần tây, vị chua dịu mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh cà chua

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà chua 150g, cần tây 50g, cà rốt 50g, đường kính 25g, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cà chua rửa sạch cắt vỏ bỏ hột, cần tây cắt khúc nhỏ, cà rốt thái lát.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu và đá bào vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng lát cần tây, sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Có vỏ, hạt	Do gọt vỏ không kỹ, chưa bỏ hết hạt	Sơ chế nguyên liệu sạch sẽ gọt vỏ kỹ.

3.3. Luyện pha chế các loại sinh tố

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố xoài cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố dưa hấu cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố đu đủ cho khách.

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố bơ cho khách.

- Kiểm tra đánh giá: Cuối buổi học các nhóm học sinh nộp bản tường trình về quy trình pha chế đồ uống sinh tố. Giáo viên nhận xét đồ uống do học sinh thực hiện và cho điểm.

**** Cách phục vụ các loại nước uống*** *(Tham khảo thêm)*

- Các loại nước uống có ga đều phải phục vụ theo cách riêng của nó, lạnh hoặc có đá.

- Phục vụ bằng nhiều loại cốc và có thể được pha lẫn với các loại đồ uống

khác như Whisky, Gin và nước khoáng, rượu Vodka, Rhum và cocacola.

- Phục vụ các loại nước suối thiên nhiên và nước khoáng thường được phục vụ lạnh, không cho vào với đá trừ khi có yêu cầu.

1. Phục vụ nước quả ép

- Một lượng nước quả ép được rót vào cốc cao hay cốc có chân ngắn.

- Vành cốc phải được trang trí bằng một lát quả.

2. Phục vụ nước quả chua

- Phải được phục vụ trong một ly nhỏ với dung tích 14,20cl đặt trên đĩa có khăn lót và thìa trà.

- Nước hoa quả chua phải được khuấy đều, hớt bỏ hạt đặt trên một đĩa kê và mời khách

- Nếu là nước quả tươi được phục vụ trong phòng khách thì quá trình phục vụ cũng phục vụ như nước quả ép. Trên bàn hoặc trên khay có thêm âu đường và có lót thìa, cốc, những nước hoa quả thông thường ở Việt Nam bao gồm nước chanh, nước dứa, nước dừa...vv.

3. Các bước để thực hiện công việc phục vụ nước hoa quả

Bước 1: Xác định yêu cầu của khách

- Khi khách đến nhà hàng, quầy bar người phục vụ phải giới thiệu danh mục đồ uống cho khách (thực đơn về các loại nước hoa quả) .

- Ghi nhận các yêu cầu của khách và nhắc lại các yêu cầu đó cho khách mục đích để kiểm tra lại độ chính xác các thông tin khách yêu cầu.

- Chuyển các yêu cầu đó về quầy bar.

Bước 2: Chuẩn bị

- Người pha chế phải xác định được công thức pha chế.

- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, phương tiện phục vụ, các phụ gia.

- Ly cốc phải được lau sạch sẽ trước khi đưa ra phục vụ khách.

Bước 3: Pha chế

- Cân đong nguyên liệu, phụ gia theo công thức.

- Vận hành máy, dụng cụ đúng kỹ thuật, sử dụng dụng cụ pha chế đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn.

- Rót ra ly đúng kỹ thuật, trang trí đẹp, hấp dẫn.

Bước 4: Phục vụ khách

- Vận chuyển (bê) đồ uống đến bàn cho khách.

- Đặt đồ uống pha chế lên bàn đúng kỹ thuật, thuận tiện cho khách.

- Mời khách đảm bảo lịch sự.

1.4. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại mocktail

1.4.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ mocktail Alice

1.4.1.1. Nguyên tắc chung

- Nguyên liệu pha chế phải đảm bảo chất lượng
- Hoa quả tươi không dập ủng, thối
- Đồ hộp không bị hỏng, phồng, rộp do vi sinh vật
- Trứng phải đảm bảo tươi không mùi, nguyên vẹn, không dính phân hay bẩn.
- Đường khô sạch và không chảy nước.
- Người pha chế phải nắm chắc liều lượng, pha chế nhanh đảm bảo chất lượng, thành phẩm, phục vụ khách kịp thời.
- Không pha quá sớm hoặc quá muộn.
- Dụng cụ pha chế phải đảm bảo vệ sinh đúng chủng loại.

1.4.1.2. Quy trình pha mocktail

- Kỹ thuật pha chế mocktail Alice

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	**Thiết bị - dụng cụ**	**Yêu cầu kỹ thuật**
Pha Mocktail Alice	Ly mocktail, thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu hồng đậm, trên nổi lớp bọt kem hấp dẫn. - Mùi vị: Thơm mùi nước hoa quả, ngậy của kem.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Alice

TT	**Bước công việc**	**Hướng dẫn**
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước dứa 50ml, nước cam 50ml, Grenadine 20ml, kem tươi 30ml, đá viên 4 – 5 viên.
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình lắc, lắc đều, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm mỹ, trang trí ô, lát cam, quả cherry.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm vữa, loãng. - Sản phẩm quá ngọt.	- Do đánh kem hỏng, nhiều đá. - Cho nhiều đường.	- Phải chú ý đến cách đánh kem. - Cho đúng tỉ lệ công thức.

- Kỹ thuật pha chế mocktail Shirley Temple.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Shirley Temple.	Ly mocktail, thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu đỏ hồng - Mùi vị: Thơm mùi nước hoa quả.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Shirley Temple

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Yaourt: 1 hũ 7 Up: 1/2 chai Sirô dâu: vài giọt
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Cho các nguyên liệu khuấy chung với nước đá
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm mỹ, trang trí lát chanh và quả sơ ri đỏ cài miệng ly.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm ngọt, nhiều màu đỏ.	- Do cho quá nhiều sprite và Grenadine.	- Cho đúng tỉ lệ công thức.



Hình 3.10: Sản phẩm mocktail Shirley Temple

- Kỹ thuật pha chế mocktail Fruit Shake (tham khảo thêm)

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Fruit Shake.	Bình shaker, ly Huricare, Jigger đong rượu, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đá.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu vàng - Mùi vị: Vị ngọt mát, thơm mùi hoa quả.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Fruit Shake

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước dứa 60ml, nước đu đủ 60ml, nước xoài 60ml, đường kính 10g, đá viên 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dứa quả rửa sạch, cắt miếng cả phần lá bổ dọc dùng trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình shake lắc mạnh và kỹ, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Huricane, trang trí gài miếng dứa và lá dứa, đảm bảo vệ sinh hấp dẫn, đẹp mắt..
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách

		uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng. - Còn lạo xạo đường.	- Do cho nhiều đá. - Do đường chưa tan hết.	- Cho đúng tỉ lệ công thức. - Hòa tan đường trước với các nguyên liệu khác rồi mới cho vào bình lắc.

- Kỹ thuật pha chế mocktail Tam Tam (tham khảo thêm)

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Tam Tam.	Bình shaker, ly Pilner, Jigger đong rượu, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đá.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu cam hấp dẫn, trên bề mặt có một lớp bọt mỏng. - Mùi vị: Thơm mùi dứa, cam, thoảng hương chanh, vị ngọt mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Tam Tam

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cam 50ml, nước dứa 50ml, nước chanh 50ml, Grenadine 2 thìa, sô đa vừa đủ, đá 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cam, dứa quả rửa sạch, cắt miếng dùng trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình lắc (trừ nước có ga) lắc nhanh, mạnh và kỹ, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Pilner, trang trí lát cam hoặc lát dứa, đảm bảo vệ sinh hấp dẫn, đẹp mắt..
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp, rót nước có ga thẳng vào ly tạo độ sủi bọt đem phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Sản phẩm loãng, nhạt	- Do cho nhiều đá, ít	- Cho đúng tỉ lệ công thức.

đường.	xiro đường.	

1.4.1.3. Thực hành pha mocktail Alice..

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại nguyên liệu dùng để pha mocktail Alice...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và
theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.4.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ mocktail dừa, mocktail cà rốt cam

1.4.2.2. Quy trình pha mocktail

- Kỹ thuật pha mocktail dừa:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail dừa	Ly mocktail thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng - Mùi vị: Thơm, ngậy của nước dừa.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha Mocktail dừa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn

1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước dừa 1 quả, sirô dừa 15ml, Blue Cuaracao10ml, kem dừa 1 viên.
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp rót trực tiếp, rót các nguyên liệu trên vào ly sau đó thả kem dừa vào sau.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm mỹ, trang trí ô, quả cherry.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm bị chua	- Do nước dừa bị chua	- Phải chú khi sử dụng nước dừa

- Kỹ thuật pha mocktail cà rốt, cam:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Cà rốt, cam	Ly mocktail thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu hồng đậm, trên nổi lớp bọt kem hấp dẫn. - Mùi vị: Thơm mùi nước hoa quả, ngậy của kem.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha Mocktail cà rốt, cam

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước ép cà rốt 90ml, nước cam 60ml, Sy rô đường 10ml, quất vài giọt, đá viên 5 - 6 viên.
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình lắc, lắc đều, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm

		mỹ, trang trí ô, lát cam, quả cherry.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	**Nguyên nhân**	**Cách phòng ngừa**
- Sản phẩm chua quá, ngọt quá.	- Do cam quá chua - Cho nhiều đường.	- Phải chú ý khi cho nước cam vào. - Cho đúng tỉ lệ công thức.

1.4.2.3. Thực hành pha mocktail dừa, cà rốt cam

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại nguyên liệu dùng để pha mocktail dừa, cà rốt cam...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và
theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.4.3. Luyện

- Pha chế và phục vụ mocktail Alice

- Pha chế và phục vụ mocktail dừa

- Pha chế và phục vụ mocktail cà rốt cam

2. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn

Mục tiêu:

- Pha chế thành thạo các các loại đồ uống không cồn

- Phục vụ được các loại đồ uống không cồn cho khách đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau

- Tính toán xây dựng được thực đơn đồ uống không cồn theo yêu cầu và tư vấn của khách

- Giám sát được việc thực hiện các biện pháp vệ sinh và an toàn trong quá trình pha chế và phục vụ.

2.1. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà (luyện theo các công thức dưới).

2.1.1. Pha và phục vụ trà Lipton

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Trà Lipton	1gói nhỏ
Nước đường	30ml
Chanh	1lát
Nước sôi	60ml
Đá viên	50gr

Quy trình: Cho gói trà vào ly rocks, rót nước sôi vào 3/4 cốc, để 3 phút cho đường vào khuấy tan, chanh cắt lát thả vào. Uống nóng (uống lạnh)

2.1.2. Pha và phục vụ trà Dilmah sữa

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Trà Dilmah	1gói nhỏ
Nước sôi	60ml
Sữa tươi	30ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình: Cho gói trà vào cốc đổ 60ml nước sôi vào cho trà chiết xuất ra hết. Cho nước, trà, đường, sữa và đá vụn vào máy xay sinh tố chạy tan đá rồi rót sang ly cao không có chân, cắm ống hút phục vụ khách.

2.1.3. Pha và phục vụ trà Dilmah cam

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly

Nước cốt trà Nước cam vắt Nước đường Đá bào	100ml 100ml 30ml 50gr

Quy trình: Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy tan đá rồi rót sang ly cao cắm ống hút, trên miệng ly trang trí một lát cam.

2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả

2.2.1. Các bước để thực hiện công việc phục vụ nước hoa quả

Đón khách →Tiếp nhận yêu cầu → Pha chế đồ uống → Mang đồ uống và phục vụ khách.

2.2.2. Quy trình phục vụ khách

a. Đón khách

Công việc của bước này do nhân viên đón tiếp đảm nhận, nhân viên đón tiếp sẽ đứng ở ngoài cửa phòng ăn, uống và đứng sang một bên, với trang phục và tư thế chỉnh tề, lịch sự.

- Một nụ cười thân thiện, ấm áp và sự chào đón dễ chịu khi lần đầu tiên gặp khiến họ có ấn tượng tốt đẹp và tạo cảm giác được thưởng thức loại đồ uống ngon hơn. Do vậy nhân viên phải chào đón khách với nụ cười nồng ấm và thái độ tôn trọng. Nếu biết trước tên khách nên chào bằng tên vì khi nghe nhân viên chào đích danh tên mình, khách sẽ cảm thấy dễ chịu và thân thiện, họ có cảm giác được quan tâm, tôn trọng. Do vậy nhân viên đón tiếp luôn cố gắng để biết tên khách hàng, nên đọc trước sổ đặt uống, ăn để nhận ra khách.

- Tìm hiểu nhu cầu của khách và giới thiệu: nhân viên đón tiếp sau khi chào đón khách xong phải tìm hiểu xem khách là đối tượng khách gì, họ có đặt chỗ trước hay không. Nếu có hãy kiểm tra sổ để nắm được các yêu cầu của khách như; số lượng người là bao nhiêu, thích ngồi ở vị trí nào... Đồng thời phải chủ động với khách quang cảnh của quầy bar và các loại đồ uống trong quầy nếu có thể, tuỳ vào câu hỏi của khách để trả lời một cách chính xác và hợp lý.

- Dẫn khách vào chỗ ngồi: Với những khách đã đặt trước nhân viên đón tiếp có thể dẫn khách thẳng đến bàn đã đặt trước. Còn khách hàng không đặt trước cần xác định số người và số bàn trống, quan sát, nắm bắt được tâm lý của của khách để lựa chọn bàn cho phù hợp và nên đưa ra các cơ hội cho khách tự lựa chọn. Trường hợp dễ xảy ra là khi không còn bàn trống và khách phải đợi bàn, nên tìm phương án xử lý nhanh nhất, tránh cho khách phải đợi bàn lâu. Nếu không còn khả năng xếp chỗ thì xin lỗi khách. Cố gắng tỏ ra thật tận tình, gợi ý cho họ một quán bar ở gần đó hoặc cho họ một tấm card của quán bar để họ có thể đặt bàn trước cho các dịp sau.

- Trong khi dẫn khách, nhân viên đón tiếp phải đi ở phía bên trái của khách, đi trước khách và đi theo nhịp đi của khách, sao cho giữ khoảng cách với

khách từ 1 - 1,5m. Khi đã chọn được bàn cho khách, nhân viên nên hỏi ý kiến của khách về chỗ ngồi. Nhân viên đón tiếp kéo ghế mời khách ngồi, nên kéo ghế cho phụ nữ hoặc những người gặp khó khăn trong việc di chuyển, giúp khách cởi áo khoác và cất áo mũ cho khách, nhưng cố gắng nhớ thứ gì của ai để khi khách uống xong tránh bị nhầm lẫn.

- Giới thiệu nhân viên trực bàn với khách. Khách sau khi đã ngồi ổn định nhân viên đón tiếp giới thiệu với khách nhân viên trực tiếp phục vụ, cố gắng giới thiệu cả tên người phục vụ.

b. Tiếp nhận yêu cầu gọi đồ uống của khách

- Sau khi khách ngồi vào bàn, nhân viên phục vụ bàn trao thực đơn cho khách, đợi khách chọn đồ uống, lễ phép hỏi khách cần dùng loại đồ uống nào.

- Khi khách gọi đồ uống, nhân viên phục vụ bàn phải lắng nghe cho rõ, đặc biệt lưu ý đối với yêu cầu đặc biệt của khách. Khách gọi đồ uống xong, nhân viên phục vụ bàn nhắc lại yêu cầu để khách kiểm tra, sau đó ghi phiếu gọi đồ uống.

c. Pha chế đồ uống

- Pha chế các loại đồ uống đúng công thức, đảm bảo chất lượng và tiêu chuẩn vệ sinh.

- Pha chế theo ý khách nếu họ yêu cầu.

- Khi pha chế xong rửa ngay các dụng cụ và đặt vào nơi quy định.

d. Mang đồ uống và phục vụ khách

**Nguyên tắc chung:*

- Khi mang đồ uống ra phục vụ khách hoặc khi đổi dụng cụ người phục vụ đều phải sử dụng khay. Khi mang đồ uống nhân viên phục vụ đứng bên phải trao cho khách, phục vụ kịp thời, chu đáo, không để khách phải chờ lâu.

- Đặt cốc, ly đồ uống lên trên lót cốc, lót ly, sau đó mới rót đồ uống.

- Khi rót đồ uống cho khách nói cho khách biết tên đồ uống, nói chung rót tới khoảng 8/10 cốc, ly, để nhãn mác đồ uống quay về phía khách.

- Khi mang đồ uống ra cho khách phải nhẹ nhàng, không để đồ uống bắn, trào ra ngoài.

- Khi phục vụ luôn luôn tiếp thêm rượu, đồ uống cho khách, luôn thay gạt tàn thuốc lá, kịp thời thu dọn cốc, đĩa đã hết đồ uống, thức ăn.

** Những điểm cần chú ý khi phục vụ khách:*

- Không được bình luận, chê trách khách như: uống quá ít, ngồi lâu, các tật xấu của khách,.....

- Không được cười khách khi họ bị say.

- Không được tụ tập cười đùa trước mặt khách.

- Không được uống bia, rượu, hút thuốc trong giờ phục vụ.

- Không được mang nhiều đồ trang sức đắt tiền, dùng nước hoa nặng mùi.

- Không được gợi ý khách tặng tiền, quà, vật kỷ niệm.

- Không được phục vụ khách khi đang mang bệnh dễ lây: ho hen, cảm cúm.

2.2.3. Pha chế các loại nước hoa quả (luyện theo các công thức dưới).

a. Nước quất

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Quất chín Nước đường Nước lọc Đá viên	2 quả to 30ml 150ml 50gr

Quy trình:. Quất vắt nước lọc bỏ bã, hạt rót sang ly nước đường khuấy đều, , cắm ống hút và thả vài lát quất cắt mỏng vào ly.

- Sơ chế nguyên liệu: quất rửa sạch, để ráo nước

- Nước lọc và đường cho vào ly cao hòa tan

- Quất vắt nước, lọc bỏ bã, hạt rót sang ly nước đường khuấy đều

- Cho đá viên vào đầy 3/4 ly

- Đặt ống hút, thìa nhỏ

- Mang phục vụ khách

b. Nước dứa

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Dứa chín Đường kính Nước lọc Đá viên	1/2 quả 30gr 150ml 50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Dứa gọt sạch vỏ, mắt bỏ lõi

- Cho dứa vào máy xay sinh tố cùng với nước lọc, xay nhuyễn, bỏ ra lọc lấy nước

- Cho đường vào nước dứa khuấy tan bỏ đá vào gần đầy ly cao

- Cắm ống hút và trang trí bằng một khoanh dứa cài lên miệng ly

- Đặt ống hút

- Mang phục vụ khách

c. Hoa quả ướp đường

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Dưa hấu	30gr
Thanh long	30gr
Dưa hồng	30gr
Nho tím	30gr
Dâu tây	30gr
Nước đường	30ml
Siro lựu	10ml

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: rửa sạch, để khô, cắt hạt lựu
- Ướp trái cây (đã cắt) với đường, để lạnh khoảng 2 giờ
- Hòa siro lựu với 100 ml nước lọc
- Cho trái cây (đã ướp đường, để lạnh), siro (đã hòa nước) vào ly
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

d. Đu đủ ướp đường

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Đu đủ chín	150gr
Đường kính	30gr
Đá vụn	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: rửa sạch, để khô, cắt hạt lựu
- Ướp trái cây (đã cắt) với đường, để lạnh khoảng 2 giờ
- Hòa 1/2 lượng đường còn lại với nước lọc
- Cho đu đủ vào ly có chân, miệng rộng và rót nước đường vào ngập trên đu đủ
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

2.2.4. Pha chế các loại sinh tố (luyện theo các công thức dưới).

a. Sinh tố cà chua

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Cà chua chín Đường kính Đá bào	200gr 30gr 50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Cà chua trần qua nước sôi bóc vỏ, nạo mỏng

- Cho cà chua vào máy xay sinh tố cùng với sữa và đường, đá, chạy máy tốc độ cao khoảng hơn 1 phút cho thật nhuyễn, rót sang ly cao

- Trang trí bằng 1 lát cà chua.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ

- Mang phục vụ khách

b. Sinh tố cà rốt

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Cà rốt đã sơ chế Sữa đặc Nước đường Nước cốt chanh Đá bào	200 gr 30ml 30ml 3 giọt 50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Cà rốt rửa sạch, gọt bỏ vỏ, ép lấy nước.

- Lấy nước ép cà rốt cho vào máy xay sinh tố cùng với sữa, đường và đá bào thêm mấy giọt nước chanh, chạy máy tốc độ cao khoảng hơn 1 phút cho thật nhuyễn, rót ra ly.

- Trang trí bằng 1 lát cà rốt tỉa hoa.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ.

- Mang phục vụ khách.

c. Xoài lạnh

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Xoài đã sơ chế Sữa tươi Nước đường	200gr 30ml 30ml

Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Xoài rửa sạch gọt vỏ, bỏ hạt cắt miếng nhỏ.

- Cho xoài, sữa tươi, nước đường và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ.

- Mang phục vụ khách.

Yêu cầu cảm quan: Đồng nhất, sánh sệt, màu vàng nhạt, vị ngọt ngậy, mát, thơm.

d. Sinh tố dưa hấu

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Dưa hấu đã sơ chế Sữa đặc Nước đường Đá bào	200gr 20ml 30ml 50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Dưa hấu rửa sạch gọt vỏ, bỏ hạt cắt miếng nhỏ.

- Cho dưa hấu, sữa tươi, nước đường và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ.

- Mang phục vụ khách.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu hồng nhạt, vị ngọt ngậy, mát, thơm.

e. Sinh tố chuối

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Chuối chín sơ chế Sữa tươi Nước đường Đá bào	200gr 30ml 30ml 50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Chuối bỏ vỏ cắt miếng nhỏ.

- Cho chuối, sữa tươi, nước đường và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ.

- Mang phục vụ khách.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu vàng nhạt, vị ngọt ngậy, mát, thơm mùi chuối.

g. Sinh tố bơ

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Bơ chín sơ chế	200gr
Sữa tươi	30ml
Nước lọc	10ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Bơ rửa sạch bỏ vỏ, hạt cắt miếng nhỏ.

- Cho bơ, sữa tươi, nước đường, nước lọc và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ.

- Mang phục vụ khách.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu xanh nhạt, vị ngọt ngậy, mát, thơm.

h. Sinh tố chanh

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Nước cốt chanh	60ml
Nước đường	45ml
Sữa đặc có đường	20ml
Đá bào	200gr

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn rồi rót ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt dạng kem, màu trắng, vị ngọt ngậy, chua nhẹ, mát thơm hương chanh.

i. Sinh tố cam

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Nước cốt cam Nước đường Sữa đặc có đường Sữa chua Đá bào	90ml 30ml 30ml 1/3 hộp 50gr

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn rồi rót ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu kem hồng, vị ngọt ngậy, chua nhẹ, mát thơm hương cam.

k. Sinh tố quả tổng hợp

Tên nguyên liệu	Số lượng:1 ly
Dưa hấu Đu đủ Cà chua Hồng xiêm Táo Nho Đường kính Nước chanh Đá bào	30gr 30gr 30gr 30gr 30gr 30gr 30gr 1 thìa nhỏ 50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Hoa quả rửa sạch, để khô, cắt miếng nhỏ

- Cho các nguyên liệu trên vào máy xay sinh tố cùng với đường và nước chanh, đá và một ít nước lọc, chạy máy 30 giây cho các nguyên liệu nhuyễn ra, rót vào ly.

- Đặt ống hút, thìa nhỏ

- Mang phục vụ khách

m. Sinh tố sữa chua

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Sữa chua	100 gr (1 hộp)

Nước cam vắt Kem hoa quả Đá bào	30ml 80gr 100gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Cam rửa sạch, để khô, vắt lấy nước, kiểm tra hạn sử dụng của sữa chua, kem hoa quả.

- Sữa chua đánh nhuyễn cho vào máy xay sinh tố cùng với nước cam, đá bào chạy mấy giây, cho tiếp kem hoa quả vào xay cho các nguyên liệu hòa đều và tan hết đá, rót sang ly

- Đặt ống hút, thìa nhỏ

- Mang phục vụ khách

2.2.5. Pha chế các loại mocktail (luyện theo các công thức dưới).

a. Fruit punch

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Nước cam Nước chanh ngọt Nước dứa Siro lựu Đá viên	45ml 45ml 45ml 10ml 100gr

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào bình shake lắc đều, rót sang ly cao, cắm ống hút, trang trí bằng một lát cam hoặc chanh (có thể bỏ thêm đá vào ly nước).

b. Cocoloco

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Siro nước dừa Siro hoa quả Nước chanh Angostura Sữa tươi Đá bào	20ml 10ml 10ml 1dash 100ml 100gr

Quy trình: Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy 10 giây rồi rót sang

quả dừa xanh hoặc ly cao, trang trí bằng 1 quả anh đào, miếng dừa, ô giấy, cắm ống hút.

c. Mocktail Alice

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Nước dứa hộp	50ml
Nước cam	50ml
Grenadine	20ml
Kem tươi	30ml
Đá viên	4-5 viên

Quy trình: Cho các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều, rót sang ly cao, trang trí bằng miếng dứa, 1 quả sơri, dùng ống hút.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập:

Nội dung đánh giá: pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn.

Cách thức đánh giá: Học sinh thực hành, giáo viên quan sát, kiểm tra sản phẩm sau khi học sinh thực hiện xong và cho điểm.

Ghi nhớ: ......

- ......

CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH BÀI 3

1. Trình bày nguyên tắc chung khi pha chế các loại đồ uống không cồn.

2. Trình bày quy trình kỹ thuật pha chế các loại trà, cà phê.

3. Trình bày quy trình kỹ thuật pha chế các loại nước hoa quả.

4. Trình bày quy trình kỹ thuật pha chế các loại mocktail.

5. Thực hành nhiều lần quy trình pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn.